

# Breville®



## Conical Burr Grinder™

Instruction Booklet • Livret d'instructions

BCG450XL / B

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your new Breville Conical Burr Grinder™

## CONTENTS

- 4 Breville recommends safety first
- 6 Know your Breville Conical Burr Grinder™
- 8 Operating your Breville Conical Burr Grinder™
- 10 Hints and tips
- 12 Care & cleaning for your Breville Conical Burr Grinder™
- 14 One year limited warranty

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against electric shock, do not immerse the appliance, plug or cord in water or any other liquid.
- Remove any promotional stickers or packaging materials before using the appliance for the first time.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Always use the appliance on a dry, level surface.
- To turn the appliance off, remove the plug from the power outlet. Remove the plug when the appliance is not being used and before cleaning.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Do not use on an inclined surface.
- Do not operate this appliance for longer than 2 minutes at a time as this could cause overheating. Allow to cool for at least 2 minutes after each use. Allow appliance to cool down for 10-15 minutes after long operation.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Avoid contacting moving parts
- The use of attachments not recommended or sold by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Check Hopper for presence of foreign objects before using.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

## FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power plug, power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



**TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST ELECTRIC SHOCK, CONNECT TO PROPERLY GROUNDED OUTLETS ONLY.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# KNOW

your Breville Conical Burr Grinder™

## KNOW YOUR BREVILLE CONICAL BURR GRINDER™



# OPERATING

your Breville Conical Burr Grinder™

## OPERATING YOUR BREVILLE CONICAL BURR GRINDER™

### Before first use

Before first use, remove any promotional stickers or packaging material attached to your Grinder.

1. Remove the Bean Hopper, Bean Hopper Lid and Grinds Container and wash in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Before each use, ensure Grinding Chamber and Grinds Container are clean and empty.
  2. Remove the Burr Grinder inside the Grinding Chamber by gripping the small inner black plastic frame and pulling out the top ring.
  3. Using a soft cloth, wipe off any excess protecting oil from the Burr Grinder and place it back into the Grinding Chamber.
  4. Place the Bean Hopper into the Grinding Chamber so the 'ALIGN' arrow on the Bean Hopper aligns with the 'ALIGN' arrow on top left-hand side of the Grinder. Turn the Bean Hopper clockwise to lock into position.
  5. Measure the desired quantity of whole coffee beans or spices directly into the Bean Hopper and cover with the Bean Hopper Lid.
  6. Plug the Grinder into a 110/120V power outlet.
  7. To select the desired fineness of grind, rotate the Bean Hopper and align the white marker on the front panel of the Grinder with one of the following settings:
    - COARSE** – French Press
    - MEDIUM** – Percolator/Drip Filter
    - FINE** – Espresso (Dual Wall Filters)
    - EXTRA FINE** – Espresso (Single Wall Filters)
- See Coffee Chart on page 10 for additional coffee setting recommendations.

### NOTE:

**In order to remove any excess protecting oils from the Burr Grinder, it is necessary to grind 1.75 oz (50g) of coffee beans on the Extra Fine (Espresso) setting. Discard this initial ground coffee.**

### NOTE:

**Adjust the fineness of the grind only when the grinder is in operation or when there are no beans in the hopper.**

8. Rotate the Timer Selector Dial to select the desired grinding time.
9. Press the 'START' button on the front of the Grinder to begin grinding. The Coffee Grinder will begin grinding the coffee directly into the Grinds Container and will stop automatically when grinding is complete. To stop the grinding cycle at any time, push the 'START' button again. If the 'START' button is pressed again, the grinder will start from the beginning of the timed cycle.
10. Remove the plug from the power outlet.
11. Gently tap the side of the Grinder, above the Grinds Container, so that any grinds remaining in the grinding chute are released into the Grinds Container.
12. Remove the Bean Hopper, Bean Hopper Lid and Grinds Container and wash in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
13. Wipe the Grinding Chamber with a soft dry cloth and replace the Bean Hopper, Bean Hopper Lid and Grinds Container back into position.
14. Rewind the power cord into the cord storage area located under the Grinder base.

## OPERATING YOUR BREVILLE CONICAL BURR GRINDER™

### COFFEE CHART

COFFEE TYPE	FRENCH PRESS	PERCOLATOR/DRIP FILTER		ESPRESSO (Dual Wall Filters)	ESPRESSO (Single Wall Filters)
GRIND SIZE	COARSE	MEDIUM COARSE	MEDIUM	FINE	EXTRA FINE
USE SETTING FOR	FRENCH PRESS	PERCOLATORS (with coarse screen filter) DRIP COFFEE (with GoldTone filter)	PERCOLATORS (with fine screen filter) DRIP COFFEE (with paper filter) STEAM ESPRESSO (non pump)	ESPRESSO MACHINES (Dual Wall Filters) FULLY AUTO ESPRESSO STOVETOP PERCOLATOR / MOCHA MACHINES	ESPRESSO MACHINES (Single Wall Filters)

### HINTS & TIPS

- Fresh grinds are the key to making coffee with more flavor and body.
- Coffee flavor and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and fineness of grind to achieve the flavor you prefer.
- Grinding times will vary depending on amount and grind fineness.
- To ensure optimal grinding performance, allow Coffee Grinder to cool for at least 2 minutes between uses.
- Use freshly roasted coffee beans, preferably with a 'roasted on' date.
- Store coffee beans in a dark, cool and dry place. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one week's supply at any time.
- Only grind the amount of coffee you will use for preparing coffee within the next hour. Ground coffee loses its aroma and flavor very fast and attracts other odors. For best results, grind beans immediately before brewing.
- Do not store beans in the Bean Hopper for a prolonged period.
- When storing the Grinder, run the grinder with an empty hopper to clear the Grind Outlet of any beans.
- Run grinder for 2 seconds before each use for maximum freshness.
- Clean the Bean Hopper and Conical Burrs regularly.
- The Conical Burr Grinder will not grind food that is sticky or extremely hard ie. chocolate, cheese, whole nutmeg, candied fruits, etc.
- The Conical Burr Grinder will not make pastes of any fruits, seeds or herbs ie. curry pastes, nut batters.
- For French Press: Please follow the instructions of your French Press coffee maker (after pouring water over the ground coffee, stir thoroughly to prevent the ground coffee from clogging).
- Dark, oily beans: Grind dark oily beans one or two settings coarser than medium or light brown beans. On the finest settings, it is possible that oil residue from dark, oily beans can clog the Grind Outlet.

## OPERATING YOUR BREVILLE CONICAL BURR GRINDER™

- Clogging and Overflow: If your grinder cannot process the water through the grounds, overflow or clogging might occur. Choose a coarser grind size setting.

### ESPRESSO GRIND

- When using espresso pump machines and automatic coffee centers - if your coffee or espresso brews too fast, try a finer grind size setting. If your coffee or espresso brews too slow, try a coarser grind size setting.
- When the grind is too fine (feels powdery like flour and tends to clump together when compressed), there is no space between the grinds for water to pass through. Not only can this block the Dual Wall Filter, but the espresso will be over-extracted, dark and bitter.
- When the grind is too coarse (feels like granulated sugar), water will pass through the grinds too quickly, resulting in espresso that is under-extracted and lacking flavor.
- The perfect espresso grind will produce a layer of caramel colored crema that floats on top of the espresso following extraction. The grind should feel like fine sand. When rubbed between your fingertips it will slightly stain them while keeping its granular consistency.

**! WHEN THE COFFEE GRINDER IS SWITCHED OFF, PARTIALLY GROUND COFFEE BEANS REMAIN BETWEEN THE GRINDING BURRS.**

**THE GRIND ADJUSTMENT IN THE FINE DIRECTION SHOULD ALWAYS BE MADE WITH THE COFFEE GRINDER IN OPERATION.**

# CARE & CLEANING

your Breville Conical Burr Grinder™

## CARE & CLEANING BREVILLE CONICAL BURR GRINDER™

Do not immerse the Grinder, power cord or power plug in water or any other liquid.

Do not fill the Grinding Chamber with water or any other liquid.

1. Unplug the Grinder from the power outlet before cleaning.
2. Remove the Bean Hopper by turning counterclockwise until the 'ALIGN' arrow on the Bean Hopper aligns with the 'ALIGN' arrow on top left-hand side of the Grinder, then lift straight up.
3. Remove the Grinds Container by pulling out from the left-hand side of the Grinder.
4. The Bean Hopper, Bean Hopper Lid and Grinds Container should be washed in warm soapy water, rinsed and dried thoroughly.
5. Wipe the stainless steel housing of the Grinder with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasives as these may scratch the surface.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

### TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

### CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making

any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

### DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

**FITNESS AND MERCHANTABILITY: ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NOT OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE BY HWI BREVILLE® OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.**

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or:

### Toll free phone number:

#### USA:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

#### CANADA:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

### Email:

#### USA:

[AskUs@BrevilleUSA.com](mailto:AskUs@BrevilleUSA.com)

#### CANADA:

[AskUs@Breville.ca](mailto:AskUs@Breville.ca)



# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau Moulin à meule conique de Breville

## TABLE DES MATIÈRES

- 20** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 22** Faire la connaissance de votre Moulin à meule conique de Breville
- 24** Fonctionnement de votre Moulin à meule conique de Breville
- 30** Entretien et nettoyage de votre Moulin à meule conique de Breville
- 32** Garantie limitée d'un an

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne plongez pas le Moulin, la fiche ou le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en opération. Utilisez-le toujours sur une surface sèche et de niveau.
- Pour éteindre l'appareil, débranchez-le de la prise murale. Débranchez-le également s'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il touche à un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces métalliques, comme le plateau d'égouttement d'un lavabo.

- N'utilisez pas l'appareil sur une surface inclinée.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de deux minutes à la fois, car il pourrait surchauffer. Laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes après chaque utilisation. Laissez-le refroidir de 10 à 15 minutes après une longue utilisation.
- Gardez l'appareil toujours propre. Respectez les consignes de nettoyage contenues dans le présent livret.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ni recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.
- Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue la trémie à grains avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) qui s'insère d'une seule façon dans la prise murale. Si vous ne pouvez l'insérer correctement, renversez-la et essayez de nouveau. Si vous ne réussissez pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier cette fiche de quelque façon que ce soit.

## POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Déroulez complètement le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sauf sous la surveillance d'une personne responsable qui veille à leur sécurité.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez que dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandé pour assurer une sécurité accrue lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est recommandé d'installer un interrupteur de sécurité à courant résiduel ne dépassant pas 30 mA sur le circuit qui alimente l'appareil. Consultez un électricien qualifié pour toute information supplémentaire.



**POUR ASSURER UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES, VEUILLEZ INSÉRER LA FICHE UNIQUEMENT DANS DES PRISES POLARISÉES.**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

# FAIRE LA CONNAISSANCE

de votre Moulin à meule conique de Breville

## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MOULIN À MEULE CONIQUE DE BREVILLE



# FONCTIONNEMENT

de votre Moulin à meule conique de Breville

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MOULIN À MEULE CONIQUE DE BREVILLE

### Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles du Moulin.

1. Retirez la trémie à grains, son couvercle et le contenant à mouture et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Avant chaque utilisation, assurez-vous que la chambre de moulage et le contenant à mouture sont propres et vides.
2. Retirez la meule conique à l'intérieur de la chambre de moulage en saisissant les deux côtés plats du contour en plastique noir et en soulevant vers le haut.
3. À l'aide d'un chiffon doux et sec, essuyez tout excès d'huile de la meule conique et remplacez-la dans la chambre de moulage.
4. Remplacez la trémie à grains dans la chambre de moulage en alignant la flèche 'ALIGN' de la trémie avec la flèche 'ALIGN' sur le côté supérieur gauche du Moulin. Tournez la trémie dans le sens horaire pour bien la verrouiller.
5. Mesurez la quantité voulue de grains de café directement dans la trémie et remettez le couvercle.
6. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
7. Pour sélectionner la grosseur de mouture désirée, tournez la trémie à grains en alignant la marque verticale blanche sur le devant de l'appareil avec l'un des réglages de mouture suivants:

**COARSE** (grossière)  
Cafetière à piston

**MEDIUM** (moyenne)  
Percolateur/café filtre

**FINE** (fine)  
Espresso (filtres à double paroi)

**EXTRA FINE** (superfine)  
Espresso (filtres à simple paroi)

Voir le Tableau de mouture à la page 26 pour d'autres suggestions de réglages de mouture.

#### NOTE:

**Pour enlever l'excès d'huile protectrice sur la meule conique, vous devrez moulin 50 g (1¾ oz) de grains de café au réglage de mouture EXTRA FINE (superfine/ espresso). Disposez ensuite de la mouture.**

#### NOTE:

**Ajustez la grosseur de la mouture uniquement quand le moulin est en opération ou qu'il n'y a pas de grains dans la trémie.**

8. Tournez le cadran de minuterie pour sélectionner le temps de moulage.
9. Appuyez sur le bouton 'START' sur le devant de l'appareil pour activer le moulage. Le Moulin commencera à moulin les grains, les acheminera directement dans le contenant à mouture et arrêtera automatiquement une fois le moulage terminé. Pour interrompre le cycle de moulage en tout temps, enfoncez à nouveau le bouton 'START'. Si vous l'enfoncez une autre fois, le moulage reprendra depuis le début du cycle choisi.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MOULIN À MEULE CONIQUE DE BREVILLE

10. Débranchez l'appareil de la prise murale.
11. Tapotez légèrement sur le côté gauche du Moulin, juste au dessus du contenant à mouture, afin que toute mouture encore dans la chute de moulage soit dégagée et acheminée dans le contenant à mouture.
12. Retirez la trémie à grains, son couvercle et le contenant à mouture et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement.
13. Essayez la chambre de moulage avec un chiffon doux et sec et remettez la trémie à grains, son couvercle et le contenant à mouture bien en place.

14. Enroulez le cordon d'alimentation dans l'espace de rangement prévu à cet effet sous l'appareil.



**LORSQUE LE MOULIN EST ÉTEINT, DES RÉSIDUS DE GRAINS DE CAFÉ PEUVENT RESTER AUTOUR DES MEULES.**

**L'AJUSTEMENT DE LA MOUTURE PLUS FINE DOIT TOUJOURS SE FAIRE QUAND LE MOULIN EST EN OPÉRATION.**

## TABLEAU DE MOUTURE

TYPE DE CAFÉ	CAFETIÈRE À PISTON	PERCOLATEUR/CAFÉ FILTRE		ESPRESSO (Filtres à double paroi)	ESPRESSO (Filtres à simple paroi)
GROSSEUR DE MOUTURE	GROSSIÈRE	MOYENNE/ GROSSIÈRE	MOYENNE	FINE	EXTRA FINE
UTILISEZ CE RÉGLAGE POUR	CAFETIÈRE À PISTON	PERCOLATEURS (avec filtre plus gros) CAFÉ FILTRE (avec filtres Gold Tone)	PERCOLATEURS (avec filtre très fin) CAFÉ FILTRE (avec filtre en papier) ESPRESSO VAPEUR (sans pompe)	MACHINES À ESPRESSO (Filtres à double paroi) ESPRESSO AUTOMATIQUE PERCOLATEURS MANUELS / CAFÉ MOCHA	MACHINES À ESPRESSO (Filtres à simple paroi)

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MOULIN À MEULE CONIQUE DE BREVILLE

### TRUCS & ASTUCES

- Le secret d'un café savoureux et consistant réside dans la fraîcheur de la mouture.
- Le goût et la force d'un café est une question de choix personnel. Faites l'essai de différents types de grains de café, de quantités et de grosseurs de mouture, afin d'obtenir la saveur désirée.
- Le temps de moulage dépendra de la quantité et de la grosseur de la mouture.
- Pour assurer des résultats optimaux, laissez le Moulin refroidir au moins 2 minutes entre chaque utilisation.
- Utilisez des grains de café frais, préférablement avec une 'date de torréfaction'.
- Conservez les grains de café dans un endroit sombre, frais et sec et emballé sous vide, si possible.
- Achetez de petites quantités de grains de café à la fois, afin de limiter le temps de stockage, soit pour une semaine maximum.
- Ne moulez que la quantité de grains requise, si vous devez préparer un café dans l'heure qui suit. Le café moulu perd rapidement de son arôme et de sa saveur, et retient les odeurs ambiantes. Pour de meilleurs résultats, moulez les grains immédiatement avant l'infusion.
- Ne laissez pas les grains de café dans la trémie pour une période prolongée.
- Avant de ranger le Moulin, faites-le fonctionner sans grains dans la trémie afin d'évacuer les résidus de grains de café se trouvant dans la chambre de moulage.
- Faites fonctionner le Moulin durant 2 secondes avant chaque utilisation, pour un maximum de fraîcheur.
- Nettoyez la trémie et la meule conique régulièrement.
- Le Moulin à meule conique ne peut moudre des aliments collants ou très durs, comme le chocolat, le fromage, la muscade entière, les fruits confits, etc.
- Il ne peut servir à faire de la pâte à partir de fruits, de graines ou d'herbes, comme la pâte de cari ou de noix.
- Pour les cafetières à piston: suivez les indications inscrites sur la machine (après avoir versé l'eau sur la mouture, bien mélanger pour empêcher la formation de grumeaux).
- Grains foncés et huileux: choisissez des réglages de mouture une ou deux fois plus grossière que pour les grains brun moyen. Aux réglages de mouture plus fine, les grains foncés et huileux laisseront des résidus qui peuvent bloquer la chambre de moulage.
- Blocage et débordement: si l'eau ne parvient pas à traverser la mouture, il pourrait survenir un blocage ou un débordement. Choisissez un réglage de mouture plus grossière.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MOULIN À MEULE CONIQUE DE BREVILLE

### MOUTURE À ESPRESSO

- Lorsque vous utilisez une machine à espresso à pompe ou une cafetière automatique, si votre café ou espresso s'infuse trop rapidement, choisissez un réglage pour mouture plus fine. Si votre café ou espresso s'infuse trop lentement, essayez un réglage pour mouture plus grossière.
- Lorsque la mouture est trop fine (de consistance farineuse et massive, lorsque comprimée), l'eau ne réussira pas à la traverser. Cela pourrait non seulement bloquer le filtre à double paroi mais aussi produire un espresso surextrait, foncé et amer.
- Lorsque la mouture est trop grossière (consistance de sucre granulé), l'eau la traversera trop rapidement, produisant un espresso sous-extrait et sans saveur.
- Une mouture à espresso idéale produira un créma de couleur caramel qui flotte à la surface de l'espresso après l'infusion. La mouture doit avoir une consistance de sable fin qui colorera légèrement vos doigts, tout en gardant sa consistance granuleuse.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Moulin à meule conique de Breville

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE D VOTRE MOULIN À MEULE CONIQUE<sup>MC</sup> DE BREVILLE

Ne plongez pas le Moulin, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne versez pas d'eau ou tout autre liquide dans la chambre de moulage.

1. Débranchez le Moulin avant de le nettoyer.
2. Retirez la trémie à grains en la tournant en sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche 'ALIGN' de la trémie soit alignée sur la flèche 'ALIGN' sur le côté supérieur gauche du Moulin, puis soulevez-la complètement.
3. Retirez le contenant à mouture en le tirant vers la gauche, hors du Moulin.
4. La trémie et son couvercle et le contenant à mouture doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, rincés et asséchés à fond.
5. Essuyez le boîtier en acier inoxydable du Moulin à l'aide d'un chiffon doux et humide. Polissez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient en abîmer la surface.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

### TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

### CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil

Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

### DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégalion peut donc ne pas vous concerner.

**APTITUDE ET QUALITÉ MARCHANDE:  
TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ  
MARCHANDE OU D'APTITUDE  
RELATIVEMENT À CE PRODUIT EST  
ÉGALEMENT LIMITÉE À LA GARANTIE  
LIMITÉE D'UN AN. LES GARANTIES  
STIPULÉES AUX PRÉSENTES SONT  
EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE  
GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, N'EST  
FAITE PAR HWI BREVILLE® OU AUTORISÉE  
À ÊTRE FAITE RELATIVEMENT AU PRODUIT.**

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à [www.Breville.com](http://www.Breville.com) ou:

### Numéro sans frais:

#### ÉTATS-UNIS:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

#### CANADA:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

#### Courriel:

**ÉTATS-UNIS:** [AskUs@BrevilleUSA.com](mailto:AskUs@BrevilleUSA.com)

**CANADA:** [AskUs@Breville.ca](mailto:AskUs@Breville.ca)



# Breville®

## Breville Customer Service Center

### US Customers

**Mail:** 19400 S.Western Ave  
Torrance  
CA 90501-1119

**Phone:** Customer Service  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service  
askus@brevilleusa.com

### Canada Customers

**Mail:** Anglo Canadian  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montreal)  
Quebec  
H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service:  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service  
askus@breville.ca

[www.breville.com](http://www.breville.com)

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.

USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2010. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

**Model BCG450XL /B Issue NA - C10**